

令和6年度 自己点検・自己評価報告書(概要)

学校法人 食糧学院
東京栄養食糧専門学校

大項目	自己点検・自己評価
基準1 教育理念 目的・育成人材像	本校は「専門教育に誇りを持ち、社会から信頼される教育機関を目指すと共に社会から高い評価を得られる学術・技能に優れた人材の育成に努める」ことを教育の理念・目標に掲げ、社会に貢献できる栄養士・管理栄養士の育成に努めている。具体的には「栄養士・管理栄養士が持つ基本的スキルである調理技術や身体状況に見合う献立作成技術の習得、更には栄養指導、栄養教育に不可欠な他人を思いやる豊かな人間性の涵養」を周知しているところである。 【改善のための方策】 ・担任制度ではあるが、教職員全体・学生科主体で学生指導を実施していく。 ・将来構想について、就職先が求めているものから逆算し、教育課程編成委員会からの発案も含めてカリキュラムを組んでいきたい。3～5年先から取り掛かれるとして7～10年後に結果がでると思う。その為に外部研修のブラッシュアップも行っていく。
基準2 学校運営	年度当初に策定した事業計画・予算案に基づき運営している。学校の組織の中で、学院本部、調理校、栄養校の部長以上が出席する学院運営会議があり、学校内では課長、科長以上が出席する栄養校の運営委員会、さらには栄養校の運営委員会から1週間後に栄養校の教職員会議を実施している。先に実施した会議での決定事項等を連絡、伝達し、その他朝、週1回の朝礼を実施し、1週間の行事等の確認、意思の疎通、決定、連絡事項を行っている。 【現状と問題点】 ・発達障害を含め、理解が必要。 ・専門人財育成制度を利用して入学した学生対応は手探りであったが充実した学校生活を送っていると見受けられる。他クラスとの交流も見られる。 ・教職員間の伝達(ホウレンソウ)ツールとして、チームスを活用し浸透してきた。 【改善のための方策】 ・発達障害についての知識を深めるための研修を実施している。また、小・中・高校でどのような教育を経て本校に入学してくるのかを事前に知る研修も実施している。
基準3 教育活動	職業実践専門課程に相応しいカリキュラムを作成するため、栄養士・管理栄養士のあるべき姿のイメージ像を描き、教育課程編成委員会の提言を尊重すると共に、将来の「就職」も視野に企業・業界団体との連携を図り、企業等が求める人材ニーズを反映させたものとするを心掛けている。 【現状と問題点】 ・初めての就職活動ということで、何からとりかかれば良いかわからない学生が多い。 【改善のための方策】 ・キャリアデザイン講座にて丁寧に指導している。
基準4 教育成果	全ての学生が高い満足度、充実した学校生活を感じて卒業すると共に、卒業生が社会で活躍し貢献することを期待する。 【現状と問題点】 ・チームスを活用して求人の確認をできるようにしているが、その情報を活用する学生とそうでない学生の差が大きい。 ・企業様からは専門学校生は就活の動き出しが他と比較して遅いと言われている。 ・就活し始めた学生の就職決定率は100%であるが、卒業までに就職が決まらない学生は、連絡自体途中で途切れてしまう。 ・就職先訪問はあるのか。→コロナが明けて企業訪問(見学)の機会が増えた ・卒業生を招いて仕事の話をする機会はあるのか。→学内企業説明会に卒業生が来ることが増えた。 【改善のための方策】 ・学内企業説明会に参加する学生は、企業に対しての興味の有無を見られているので、気をつけなければならない。
基準5 学生支援	栄養士・管理栄養士を目指す意欲を喚起し、安心・安全に勉学を励むことができるよう支援体制ならびに施設環境を整えている。 【現状と問題点】 ・学生支援の面から、栄養士科2年生前期においては、就活・大量調理の授業・学外実習とこれまでにないタスクの多さがあるので、サポートが重要となる。 ・卒業生への支援については何かしているのか。 ・給食受託会社の離職率が高い要因はなにか。

	・就職して短期間で転職の相談に来る卒業生はいるのか。 【改善のための方策】 ・企業からも卒業生向けの求人情報がくるので、転職活動のために学校に来た卒業生に紹介している。栄養士業界は女性が多く、中堅世代は産休・育休も多く、非常勤採用を行っている。非常勤でも勉強になるので勧めて欲しい。 ・学校によっては「とりあえず受託会社を」と指導しているところもあるが、本校では学生の意思を尊重している。受託会社を希望する学生の特徴としては、早く内定をもらって国家試験に集中したい、調理を経験しておいた方がよいと考えている、の二例が多い。 ・直営病院を目指していて上手くいかなかった場合、諦めるのではなく、受託会社で研鑽を積み、数年後に転職すれば良い』とアドバイスしている。 ・相談に来る学生も来ないまま辞めてしまう学生もいる。相談に来てくれればアドバイスや他社の紹介もできる。自身の問題ではなく職場環境が要因となっている場合もあるので、一人で抱え込まないように伝えていく。
基準6 教育環境	常に充実した施設設備・環境のもと、最高水準の職業実践教育を授け学生の想い・夢・希望を叶えていきたい。普通教室以外、臨床栄養学実習室、第1・第2製菓実習室、第1～第5調理実習室、生理学実験室、衛生学実験室、理化学実験室、給食経営管理センター、給食経営管理実習室(HACCP 対応)、栄養教育実習室、視聴覚教室、コンピューター実習室、食品加工実習室、健康体力教育センター(多目的スタジオ・トレーニングルーム)、就職(進路)相談室、図書室、学生ホール、ICT ルーム、多目的ホールなどを備えている。 【現状と問題点】 ・施設が古くなっている。 【改善のための方策】 ・器具設備は設置基準の要件に合わせて設置とメンテナンスを行っていく。地下給食施設も20年経過するので、購入計画をたてて入替を行っていく。
基準7 学生の募集と受入	学院本部に学院広報室がある。さらに本校には教員を中心とした広報委員会が組織されており両者が協働一体で学生募集活動を実施している。学院広報室は主に学外での広報活動に従事し、高校訪問や会場ガイダンス等を実施している。一方、学内では学校広報委員会を中心に全教職員をあげてオープンキャンパスをはじめとする学生募集活動を実施している。 栄養士・管理栄養士を目指す意欲ある学生は、是非伝統と歴史と実績のある本校で学んで頂きたい。そのためには、本校のアドミッションポリシーを理解し、真摯な態度で勉学に励む事を望むものである。 【現状と問題点】 ・OCを年間20数回実施に加えて、給食会や個別相談も実施している。給食会は学生が作った給食を食べながら在校生とおしゃべりする機会となり、好評である。 ・出入り自由なフェスを数回取り入れ、来校しやすい内容も行っている。 ・学校情報の発信ツールとしてSNSの活用と、わかりやすいHP作成を行っている。 ・科目履修生の受け入れの問い合わせは一定数ある。細かいニーズに対応することがPRになっている。 ・他大学では入学者が集まらないので共学化している所もある。本校も定員数変更の申請をしている最中。 ・栄養士のOCテーマとして、『食』『美味しい』だけでいいのか。栄養学的な要素も必要なのか。 【改善のための方策】 ・集客のためには目を引く・目立つ要素が必要になるが、それだけではなく栄養に関する知識など、持ち帰れるスキルがあると良い。
基準8 財務	無借金経営であり中期的な財務基盤は安定しているが、校舎等の老朽化により近い将来の建て直しの検討も必要となっている。「充実した教育目標に即した経営基盤の強化」を達成するために、①定員の確保 ②退学率の低下に努力している。 ・令和6年度の財務情報は、現在HPで公表中である。 【現状と問題点】 ・新築や新品というのは来校者の目を引くと思う。全てを新しくすることは難しいと思うが、特に目につく部分は新しくすることも必要ではないか。
基準9 法令等の遵守	関係法規を基本とし、法令・設置基準等を遵守している。また、ISO 14001に基づき環境保護等に配慮した教育を行っている。 法令の中でプライバシーをどこまで守れるかということが重要である。実際にコロナ感染者が学内に発生し、出欠および公欠者の把握についてプライバシーを守りながら、週一回の朝礼またはメールで随時、共有し、学生が完治して戻ってきやすい環境づくりに配慮している。 ハラスメント研修を受け、ハラスメント事案が起きないようにしている。学生からの授業アンケートでもハラスメント関連の苦情はみられなかった。

基準 10
社会貢献

教職員は、本校の教育資源を社会貢献や地域貢献に活用できるよう自覚を持って行動している。